

Миксер планетарный объемом 10 литров Sirman Plutone 10

Основные характеристики

Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 108 до 355 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.45 кВт
Ширина	360 мм
Глубина	500 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	40 кг
Вес (с упаковкой)	55 кг
Цвет	серебряный
Страна-производитель	Турция

Описание

Планетарный миксер [Sirman Plutone 10](#) предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплава.

Особенности:

- Механическое переключение передач с 3 скоростями
- Система редукции со стальными зубьями
- Предохранительное устройство при открывании и опускании чаши
- Защита чаши металлическим проводом
- Корпус из окрашенного сплава
- Легко снимаемая дежа из нержавеющей стали 304

Дополнительные характеристики:

Скорость вращения: 108 / 195 / 355 об/мин.

Габариты в упаковке: 470x550x750 мм